

## ABW

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **101**
- SRM **6.7**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **240 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Thomas Fawcett maris otter	5 kg (100%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	35 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	15 min	13.3 %
Whirlpool	Citra	25 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	75 g	2 dni	12 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	2 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile